

Franfurtská polévka

4 nožičky kvalitních párečků (debrecínské, frankfurtské)

4 větší brambory

1 cibule

3 polévkové lžíce másla

3 polévkové lžíce hladké mouky

asi 1,5 l vody nebo vývaru

2 lžičky mleté papriky

sůl, pepř

Cibulku orestujeme na másle, zaprášíme moukou, necháme lehce opražit. Pak zalijeme studenou vodou nebo vývarem, pečlivě rozmícháme, aby nevznikly hrudky. Přidáme oloupané na kostičky nakrájené brambory, papriku, pepř, sůl a společně vaříme asi 20 minut. Mezitím si nasucho na teflonové pánvi opečeme na kolečka pokrájenou uzeninu, kterou do polévky vložíme těsně před dokončením.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---